

CHI SIAMO | LE SEZIONI | GLI ITINERARI | DICONO DI NOI | CONTATTI | PUBBLICITÀ


100KmdaMilano

HOME | I NOSTRI ITINERARI | SPIAGGE E PARAGGI | DI VERDE E DI AZZURRO | TRA VILLE, BORCHI E CASTELLI | NELLE VISCERE DELLA TERRA | TURBINE E MOTORI

Quartirolo Lombardo DOP

23 marzo 2015 •

100Km di gusto
a cura di Samuele Bovini



GUARDA LA MAPPA DEGLI ITINERARI

Cerca

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email

SEGUICI SU



Quartirolo è uno di quei termini culinari che immediatamente evoca "Lombardia", senza possibilità di incorrere in errore. È un formaggio inconfondibile nella forma, nell'aspetto e, manco a dirlo, nel sapore.

Si presenta a forma di **parallelepipedo** a base quadrata, con scalzo di 12-18 cm, il lato di circa 20 cm, per un peso finale per il commercio che varia da 3 kg a 4,5 kg.

Se la forma può in qualche modo ricordare quella di un taleggio, la pasta si differenzia in maniera più netta da esso: si presenta di colore bianco, compatta e friabile, con un sapore leggermente acidulo e un profumo aromatico e tutto suo.

Il **Quartirolo DOP** è ottenuto da latte vaccino, solitamente scremato e pastorizzato (ma volendo anche intero) e si innesta con batteri lattici. Il latte viene lavorato a 37-38°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con una rottura delicata fino a raggiungere la dimensione di una nocciola.

Dopo l'estrazione dalla cagliata, la scolatura e l'eliminazione del siero, si sala, a secco o mediante salamoia. La stagionatura va da un minimo di 2 mesi a un massimo di 6-8 mesi.

Il Quartirolo è un formaggio estremamente versatile in cucina: perfetto per il fine pasto o come secondo fine a se stesso, nella sua versione fresca può essere unito ad altri ingredienti (che non lo devono sovrastare in sapore ma lasciargli la ribalta) per comporre insalate composte e piatti freddi; stagionato invece è ottimo per piatti più strutturati e dal sapore deciso. In particolare la sua consistenza cremosa lo rende inimitabile per mantecare risotti o paste dalle salse importanti.